

個別表示事項の定義等の現状

1. 期限表示

(1) 品質保持期限・賞味期限

	品質保持期限	賞味期限
	食品衛生法	J A S 法
表示対象 (概念)	期限表示を表示する食品であって消費期限を表示する食品以外の食品に表示。	
定 義	定められた方法により保存した場合において、 <u>食品又は添加物のすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日</u> (1)	<u>容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分に保持しうると認められる期限</u> (2)
両法の関係	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法(品質保持期限 賞味期限) <u>品質保持期限と同一の期限を示す文字として「賞味期限」を規定。</u>(3) J A S 法(賞味期限 品質保持期限) <u>「賞味期限(品質保持期限)」と規定。</u>(2) <p>J A S 法の賞味期限及び品質保持期限と、食品衛生法の品質保持期限及び賞味期限とは<u>同一の意義。</u>(4)</p>	
設定方法	期限設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行う。(5)	期限の設定に当たって製造業者等は、食品の特性に応じて、理化学試験、細菌試験、官能試験等を行うとともに、これまでの経験や知識等を有効に活用することが必要。(3)

1：食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ロ

2：加工食品品質表示基準第2条

3：「食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ロ及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第7条第2項第2号ホの厚生労働大臣が定める文字」(平成7年厚生省告示第19号)

4：「飲食物品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について」(平成7年2月17日付け7食流第392号通知)

5：「食品衛生法施行規則等の一部改正について」(平成7年2月17日付け衛食第31号通知)

(2) 消費期限

	食品衛生法	J A S 法
表示対象 (概念)	製造又は加工日を含めて <u>おおむね 5 日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすい食品</u> に表示。	
定 義	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品又は添加物の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日(1)	<u>容器包装の開かれていない製品</u> が表示された保存方法に従って保存された場合に、 <u>摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限</u> (2)
両法の関係	J A S 法の消費期限と食品衛生法の消費期限とは <u>同一の意義</u> 。(3)	
設定方法	期限設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行う。(4)	期限の設定に当たって製造業者等は、食品の特性に応じて、理化学試験、細菌試験、官能試験等を行うとともに、これまでの経験や知識等を有効に活用することが必要。(3)

1 : 食品衛生法施行規則第 5 条第 1 項第 1 号ロ

2 : 加工食品品質表示基準第 2 条

3 : 「飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について」(平成 7 年 2 月 1 7 日付け 7 食流第 3 9 2 号通知)

4 : 「食品衛生法施行規則等の一部改正について」(平成 7 年 2 月 1 7 日付け 衛食第 3 1 号通知)

2. 名称

	食品衛生法	J A S 法
表示事項	通常「名称」を用いることになっているが(1)、乳等省令において、乳及び乳製品は「種類別」、乳又は乳製品を主要原料とする食品は「名称又は商品名」を表示することを規定(2)。	通常「名称」を用いることになっているが(3)、「品名」「種類別」「種類別名称」でも可(4)

1：食品衛生法施行規則第5条第1項第1号イ

2：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第7条第2項第2号イ、同項第3号イ及び同項第4号イ

3：生鮮食品品質表示基準第3条第1項(1)、加工食品品質表示基準第3条第1項(1)

4：加工食品品質表示基準備考4

3. 文字の大きさ

	食品衛生法	J A S 法
文字の大きさ	原則6号活字以上、表示面積が小さい場合でも、7号以上を使用(1)。	8ポイント以上(2) (150 cm ² 以下の場合 5.5~7.5 ポイント)(3)

1：食品衛生法施行令の一部を改正する政令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について(昭和44年8月18日付け環食第8832号通知)

2：生鮮食品品質表示基準第4条第4項、加工食品品質表示基準備考2

3：加工食品品質表示基準備考2

4. 冷凍食品の保存温度

	食品衛生法	J A S 法
保存温度	衛生学的な観点(微生物の増殖可能温度)及び保存基準設定当時(昭和44年)の実行可能性を考慮し-15と設定(1)。	品質表示基準では特に保存温度は限定されていない(2)。 ただし、調理冷凍食品のJ A S規格において、C o d e x規格(急速冷凍食品の勧告国際加工取扱規範(CAC/RCP8-1976))に準拠して、品温を-18以下と設定している(3)。

1：食品、添加物等の規格基準の一部改正について(昭和44年8月18日付け環食化第9040号通知)

2：加工食品品質表示基準第4条第1項(7)

3：調理冷凍食品の日本農林規格第3条第1項等